



TAGEN & FEIERN IM ATLANTIC HOTEL LANDGUT HORN



ATLANTIC Hotel Landgut Horn
Leher Heerstraße 140 · 28357 Bremen

Veranstaltungsabteilung: Tel. +49 421 2589613
veranstaltung.alh@atlantic-hotels.de

HERZLICH WILLKOMMEN IM ATLANTIC HOTEL LANDGUT HORN

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Einblick rund um unsere Veranstaltungsmöglichkeiten zu geben.

Unser im Landhausstil erbautes Privathotel ATLANTIC Hotel Landgut Horn mit 106 individuell eingerichteten Hotelzimmern begrüßt Sie im grünen Gürtel Bremens. Genießen Sie die beeindruckende architektonische und persönliche Atmosphäre dieses Bremer Hotels und erfahren Sie echte bremische Gastfreundlichkeit. Die großzügige Gartenanlage des Hotels Landgut Horns und das üppige Grün im ganzen Hotel macht Ihren Aufenthalt einzigartig.

Genießen Sie in unserem Restaurant regionale und internationale Speisen oder wählen aus unserer umfangreichen Cocktailkarte Ihren Lieblingsdrink aus. Der Garten und die Terrasse des Hotels laden gerade in den Sommermonaten zum Verweilen ein.

Für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmen-Events oder Tagungen verfügt das ATLANTIC Hotel Landgut Horn über 5 lichtdurchflutete Veranstaltungsräume mit einer Größe von 32 bis 156 m². Ob private Feiern, Meetings oder professionelle Veranstaltungen mit anschließendem Bankett für bis zu 100 Personen – unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Events kompetent zur Seite.

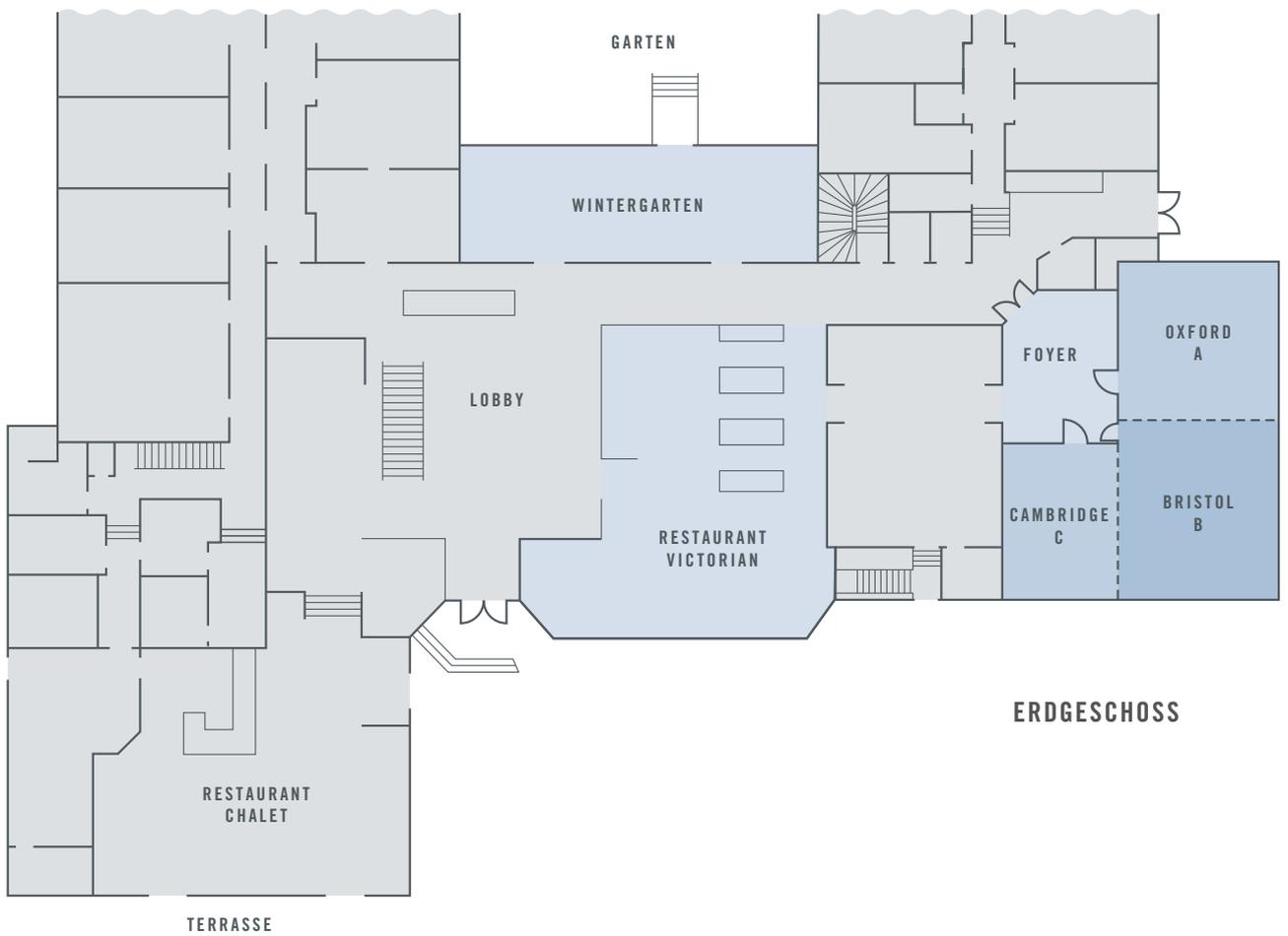
Wir freuen uns auf Ihren Besuch im ATLANTIC Hotel Landgut Horn!

Auf einen Blick

Unsere Tagungsmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen.

- Veranstaltungsräume
- Tagungspauschalen
- Menüs
- Buffets
- Fingerfood und Imbiss
- Getränkepauschalen
- Event-Specials
- Veranstaltungspartner / Technik
- DB-Veranstaltungsticket
- Ansprechpartner

Gerne berät Sie unser Veranstaltungsverkaufsteam ganz individuell und erstellt Ihnen Ihr persönliches Veranstaltungskonzept!



Kapazitäten

	m ²	Maximale Personenzahl						Raumhöhe in m
								
Oxford (A)	43	40	22	14	16	30	/	2,85
Bristol (B)	51	50	24	18	16	30	/	2,85
Cambridge (C)	32	21	10	8	12	20	/	2,85
Ascot (A+B)	94	88	48	34	48	60	50	2,85
Britain (B+C)	83	80	36	24	40	60	40	2,85
Commonwealth (A+B+C)	156	119	100	38	120	90	60	2,85
Wintergarten	75	/	50	/	35	40	30	2,85
Restaurant Victorian	80*	52	/	/	50	/	/	2,85
Business Suite (1. OG)	60	/	/	/	8	/	/	2,85

* nutzbare Fläche

Raumkosten

	Raummieten in €	Mindestumsätze in €
Oxford, Bristol, Cambridge – jeweils	280,00	2.000,00
Ascot (A+B)	400,00	4.500,00
Britain (B+C)	380,00	4.000,00
Commonwealth (A+B+C)	550,00	6.000,00
Wintergarten	300,00	2.500,00
Restaurant Victorian	400,00	3.500,00
Business Suite (1. OG)	250,00	/

Mindestumsatz: Sollte der gastronomische Verzehr (Speisen und Getränke) inklusive der Tagungspauschale und Energiekosten unter diesem Betrag liegen, so berechnen wir die entstehende Differenz als Raumbereitstellungskosten.

Bildergalerie



Commonwealth



Britain



Oxford



Business Suite



Restaurant Victorian



Wintergarten



Gartenanlage



Gartenanlage

TAGUNGSPAUSCHALEN

Tagungspauschale Comfort

- **Standardtechnik:** 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte im Raum
- **Mineralwasser** im Veranstaltungsraum unlimitiert + 2 Softgetränke 0,2l pro Person (weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet und der Gesamtsumme hinzugefügt)
- **Kaffeepause am Vormittag** mit: Filterkaffee, einer ALTHAUS Teeauswahl sowie einem erfrischenden oder süßen Snack bestehend aus 3 Komponenten
- **Mittagessen** als saisonales 2-Gang-Menü *oder* Lunchbuffet (belegungsabhängig) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. 1 Softgetränk 0,2l
- **Kaffeepause am Nachmittag** mit: Filterkaffee, einer ALTHAUS Teeauswahl sowie einem erfrischenden oder süßen Snack bestehend aus 3 Komponenten.

€ 85,50 pro Person

Tagungspauschale Superior

- **Standardtechnik:** 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte im Raum
- **Mineralwasser** im Veranstaltungsraum unlimitiert + 2 Softgetränke 0,2l pro Person (weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet und der Gesamtsumme hinzugefügt)
- **Kaffeepause am Vormittag** mit: Filterkaffee, einer ALTHAUS Teeauswahl sowie einem erfrischenden oder süßen Snack bestehend aus 3 Komponenten
- **Mittagessen** als saisonales 2-Gang-Menü *oder* Lunchbuffet (belegungsabhängig) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. 1 Softgetränk 0,2l
- **Kaffeepause am Nachmittag** mit: Filterkaffee, einer ALTHAUS Teeauswahl sowie einem erfrischenden oder süßen Snack bestehend aus 3 Komponenten.
- **Abendessen** als saisonales 3-Gang-Menü *oder* Dinnerbuffet (belegungsabhängig) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. 1 Softgetränk 0,2l

€ 127,00 pro Person

Zusätzlich buchbar:

- Begrüßungskaffee mit Filterkaffee und einer ALTHAUS Teeauswahl € 5,50 pro Person
- Softgetränke 0,2l im Veranstaltungsraum unlimitiert € 16,00 pro Person

MENÜS

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles 3-Gang-Menü zusammen. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich.

Vorspeisen

- Rindercarpaccio, Dattelcreme, Rucola, Pinienkerne und Parmesan € 19,50
- Saisonaler Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Feige, Walnüssen und Brotchip € 13,00
- Thunfisch-Tataki mit Mizuna, Limonenschaum, Mandeln und Sriracha Mayonnaise € 18,50
- Parmesansuppe mit Kräuterpesto und Croutons € 8,00
- Warmer Burrata mit Balsamico, Kirschtomaten, Mandeln, Guacamole und Frisée Salat € 13,00

Hauptgänge

- Rinderfiletsteak mit Kartoffel-Trüffel Gratin, Schmorschalotten, grüner Spargel und Vanillejus € 45,00
- Pochiertes Kabeljaufilet mit körniger Senfsauce, Kartoffelpüree und Gemüseragout € 30,00
- Rote Bete-Gnocchi mit Waldpilzen, Frühlingslauch und Kräutercreme € 21,00
- Bio-Maishähnchen mit Cranberry-Couscous, Vanille-Lauch und Braune Butter-Jus € 33,50
- Veganes grünes Curry mit Quinoa, Räuchertofu, Lotuswurzel und Frühlingslauch € 22,00
- Teriyaki-Lachsfilet mit Avocado-Mandel-Reis, Röstzwiebeln, Sprossen und Dashi € 33,50
- Landuro Schweinerücken mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Ofenkarotte und Rauch-Jus € 36,00

Dessert

- Cheesecake-Tart mit Blaubeerensorbet und Himbeer-Cracker € 12,00
- Warmes Schokoladen-Moelleux, Walnuss-Eis und Dulce de Lecce-Sauce € 13,00
- Landgut Horn-Grütze mit Bourbon Vanille-Eis, Baiser und Crumble € 10,50

Preise pro Person, bezogen auf ein 3-Gang Menü.

Die Preise können variieren, sofern die Anzahl der Gänge erhöht wird.

BUFFETS

Ein Buffet bietet eine tolle Alternative zum gesetzten Menü. Nachfolgend finden Sie einige Ideen unseres Küchenchefs – individuelle Anpassungen Ihrerseits sind natürlich möglich.

Buffet Landgut Horn

ATLANTIC Salatbar
(inkl. Toppings, Dressings, etc.)

Geräucherte Forelle, Meerrettich
und Linsen im Glas

Ziegenkäsecrème und Feigenchutney im Glas

Tomaten-Kompott und Mozzarella

Verschiedene Brotsorten, Öle, Butter und Dips

Karotten-Ingwer-Suppe

Hähnchenbrust in Kokossauce, Vanille-Karotten-
Gemüse und Süßkartoffelgratin

Bio-Lachsfilet mit Grillgemüse und
Dinkel-Langkornreis

Gnocchi mit Spinat, Ziegenkäse Crumble
und Kirschtomaten

Mascarpone mit Aprikose

Crème Brûlée

Verschiedene hausgemachte Eis-
und Sorbet-Sorten

€ 62,00 pro Person

Add-on: Suppe serviert vom Buffet
€ 5,00 pro Person

Buffet Victorian

ATLANTIC Salatbar
(inkl. Toppings, Dressings, etc.)

Avocado-Mousse und Garnele im Glas

Rindertatar, Brik-Teig und Sojamayonnaise

Rauchlachs und Wasabi-Erbsenpüree

Burrata, Tomaten-Bulgur-Tabouleh

Hähnchenspieße mit Chili-Dip

Verschiedene Brotsorten und Dips

Parmesan-Trüffel-Suppe

Dry Aged Rinderhüftsteaks, Kartoffel-Trüffel-Gratin, Bratenjus und Spinat

Kabeljau Loins, Auberginen-Couscous
und Dijonsenf-Sauce

Kräuterhähnchen, Ratatouille, Duftreis
und Mini-Klöße

Rote Bete-Gnocchi, Pecorino Käse,
Mandeln und grüner Spargel

Käsespätzle, Frühlingslauch, Röstzwiebeln
und Bergkäse

Mohn-Mousse und Erdbeersauce im Glas

NY-Brownie

Frisches Obst mit Dips und Beeren

Verschiedene hausgemachte Eis-
und Sorbet-Sorten

€ 72,00 pro Person

Add-on: Suppe serviert vom Buffet
€ 5,00 pro Person

Landgut Horn BBQ Buffet

Blattsalate mit Dressings

Kartoffelsalat, Joghurt-Gurken-Salat, Cole Slaw,
Bulgur-Spinat-Himbeer-Salat

Antipasti und Tomaten-Mozzarella-Salat

Verschieden belegte Bruschetta

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Feta-Mango-Salat mit Kresse

verschiedene Brotsorten, Grissini

grober Senf, Aioli, Zaziki, rauchige Tomatensalsa,
Senf, Guacamole, Kräuterbutter und Sweet-Chili-Dip

Vom Grill:

Rinderfilet Steaks

Landuro Schweinerückensteaks

Thunfischsteaks und marinierte Garnelen

Hemmerlings helle Currywurst

Portobello Pilze mit Feta und Lauch

Hasselback Ofenkartoffel
mit Sour Cream und Parmesan

Sommerliches Grillgemüse

Mascarpone-Creme und Aprikose

Zitronengras-Mousse und Brombeer-Ragout

Verschiedene hausgemachte Eis-
und Sorbet-Sorten

€ 82,50 pro Person

FINGERFOOD UND IMBISS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Passend für einen Empfang oder als kleiner Snack für zwischendurch empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten.

Imbiss und/oder Mitternachtssnacks

- | | |
|--|--------------------|
| - Verschieden belegte Bagels | € 8,00 pro Person |
| - Sandwich mit Ziegenkäse, Rucola und Pesto | € 7,00 pro Person |
| - Tandoori-Hähnchenwraps mit Curry-Dip | € 10,50 pro Person |
| - Rindergulaschsuppe mit Kräuterbaguette | € 9,00 pro Person |
| - Norddeutsche Brotzeit mit Landbrot, Käse, Landjäger, Schmalz und Salat | € 16,00 pro Person |
| - Currywurst mit Kartoffelchips und Currysauce | € 10,50 pro Person |

Fingerfood

- | | |
|--|--------------------|
| - Ziegenkäsecrème und Feige | € 9,00 pro Person |
| - Avocado-Creme und Tomaten-Relish | € 8,00 pro Person |
| - Tomatenkompott, Pinienkerne und Mozzarella | € 8,00 pro Person |
| - Yakitori-Hähnchenspieße mit Chili-Dip | € 9,00 pro Person |
| - Forellen-Mousse mit Linsen und Meerrettich | € 9,00 pro Person |
| - Avocado-Mousse und Räuchergarnele | € 10,50 pro Person |
| - Vitello Tonnato im Glas mit Frischkäse | € 10,50 pro Person |
| - Warme Kartoffelcreme mit Rauchlachs | € 9,00 pro Person |
| - Rindertatar, Sojamayonnaise und Kapern | € 13,00 pro Person |
| - Rote Bete-Hummus mit Taboulé | € 8,00 pro Person |
| - Lachs mit Mango-Bulgur-Salat | € 10,50 pro Person |

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Beginnend mit dem Empfang Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen folgende Auswahl an Getränken an:

Aperitifs	Sekt 0,1 l, Spritz-Aperitive (Aperol, Lillet, Hugo, etc.)
Wasser	Magna feinperlig/still
Säfte	Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft, Apfelschorle, Rhabarberschorle
Softgetränke	Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes-Getränke
Bier	Beck's vom Fass, Becks alkoholfrei, Hefeweizen, Hefeweizen alkoholfrei
Wein	Weißwein: Chalet Selection Weiß Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muskateller & Rivaner Rotwein: Chalet Selection Rot Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder & Merlot
Spirituosen	Vodka/Korn: Absolut Vodka, Hagenberg Gin: Gordon's Gin, Bombay Sapphire Whiskey: Ballentines, Jim Beam Brandy: Osborne Veterano Rum: Havana Club 3 Jahre, Meyer's Rum, Bacardi Obstbrand/Grappa: Schladerer Obstbrände, Grappa Friulodoro Liköre/Bitter: Sambuca, Baileys, Averna, Ramazotti, Jägermeister Weitere Spirituosen: Mackenstedter (Maracuja, Waldmeister, Kirsch, etc.), Malteser Kreuz, Ouzo 12, Tequilla Sierra Silver/Reposado
Heißgetränke	Kaffeespezialitäten und Tee-Auswahl

- 6 Stunden € 63,00 pro Person bei 3 Spirituosen
 € 72,00 pro Person bei 6 Spirituosen
- 7 Stunden € 73,50 pro Person bei 3 Spirituosen
 € 84,00 pro Person bei 6 Spirituosen
- 8 Stunden € 84,00 pro Person bei 3 Spirituosen
 € 96,00 pro Person bei 6 Spirituosen
- jede weitere Stunde + € 10,50 pro Person bei 3 Spirituosen
 + € 12,00 pro Person bei 6 Spirituosen

Die Getränkepauschalen starten beim Eintreffen der Gäste.

Ab 24:00 Uhr berechnen wir eine Personalkostenpauschale von € 150,00 pro Stunde.

Sperrstunde 02:00 Uhr

Sie möchten im Anschluss nicht mehr nach Hause fahren?

Verbringen Sie die Nacht in unserem Hotel!

EVENT-SPECIALS

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer der folgenden Zusatzleistungen:

Candy/Salty Bar

Gerne stellen wir Ihnen die gefüllten Glasgefäße und Dekoration für Ihre individuelle Candy Bar

€ 60,00 Leihgebühr

Freie Trauzeremonie

Geben Sie sich das Ja-Wort in unserem großzügig und ruhig gelegenen Garten und machen so Ihren schönsten Tag noch unvergesslicher. Für die Bereitstellung des Gartens, Platzierung der Stühle entsprechend der Personenanzahl (und einem weißen Teppich) berechnen wir

€ 450,00 pauschal

Cocktail Bar

Wir servieren Ihnen im Festsaal für 6 Stunden folgende Cocktails: Caipirinha, Pina Colada, Sex On The Beach, Ipanema (alkoholfrei)

€ 50,00 pro Person

Vereinbaren Sie gerne einen Termin zur individuellen Absprache der Details Ihrer Veranstaltung mit unserer Veranstaltungsabteilung unter 0421 25 89 613.

VERANSTALTUNGSPARTNER / TECHNIK

Jede Veranstaltung setzt sich aus einzelnen Bestandteilen zusammen. Mit unseren erfahrenen Partnern aus den verschiedenen Bereichen bieten wir Ihnen einen Rundum-Service aus einer Hand.

Konditorei	Lisas Patisserie Tel. 0152 – 93 5544 8 hallo@lisas-patisserie.de	Café Knigge Tel. 0421 – 13060 info@knigge-shop.de
Fotograf	Jascha van den Berg Tel. 0176 – 560 688 86 kontakt@jaschavdb.de	Andreas Stadel Tel. 0176 – 62 3284 24 info@stadel-photo.de
Musik / DJ	DJ Bruma Marvin Böhmer Tel. 0176 – 43 89 04 16 bruma.dj.anfrage@googlemail.com	DJ Choco Marcus Mbiwe Tel. 0172 – 67 31 910 info@chocos.net
Florist	Der Blumenladen Tel. 0421 – 346 46 46 info@derblumenladen-bremen.de	Blumen Interfleur Floristik Tel. 0421 – 27 65 88 88 www.blumen-interfleur.de
Dekoration	Sisters Events Dekoration Tel. 0152 – 23 77 33 22 sisters.events@yahoo.de	Lieblingsfeier Tel. 0159 – 019 589 94 moin@lieblingsfeier.de
Freiredner	Torsten Benncke, Freier Theologe Tel. 0421 – 37 36 60	

Technik / Deko

Folgende Leistungen sind direkt bei uns zubuchbar:

Pinnwand	€ 30,00
Flipchart inkl. Stifte	€ 30,00
Moderationskoffer	€ 50,00
Beamer	€ 100,00
Leinwand	€ 100,00
Verstärkeranlage (inkl. Mikro, Headset, Mikrofonständer)	€ 150,00
Menükarten	€ 3,00
Tanzfläche	€ 250,00
Stehtische	€ 30,00
Stuhlhussen	€ 10,00
Tresen im Raum (Mobile Bar)	€ 150,00

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 55,90 (einfache Fahrt) zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels. Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100% Ökostrom im Fernverkehr.

Ihr Veranstaltungsticket* zum bundesweiten Festpreis, von jedem DB-Bahnhof:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)	Veranstaltungsticket einfache Fahrt vollflexibel (immer verfügbar)
<ul style="list-style-type: none"> – für die 2. Klasse € 55,90 – für die 1. Klasse € 89,90 (inkl. Sitzplatzreservierung)	<ul style="list-style-type: none"> – für die 2. Klasse € 77,90 – für die 1. Klasse € 112,90 (inkl. Sitzplatzreservierung)

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster, Essen und Heidelberg, in den Severin*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München.

City-Ticket inklusive: Der ÖPNV kann in über 130 Städten zur An- und Abreise am Abfahrts- und Zielbahnhof genutzt werden (bei Reisedistanzen über 100 km).

Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=4673> **
So sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket, denn Sie erhalten eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.



© Deutsche Bahn AG

**Die ATLANTIC Hotels
wünschen Ihnen eine gute Reise
mit der Deutschen Bahn!**



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

* Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatzreservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist ein Umtausch oder eine Erstattung ausgeschlossen. Bahn-Card 25- und BahnCard 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt. Das Veranstaltungsticket gilt nur in Verbindung mit einem Teilnahmenachweis zur Veranstaltung z.B. Eintrittskarte oder Einladung.

** Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58 60 20 901. Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

ANSPRECHPARTNER

Gerne stehen wir Ihnen bei all Ihren Ideen, Wünschen und Fragen rund um Ihre Veranstaltung zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter Tel. +49 421 2589613 oder per E-Mail an veranstaltung.alh@atlantic-hotels.de.



Johanna Cetin
Sales Managerin
jcetin@atlantic-hotels.de